



Браунис со чоколадо и путер од кикирики

Ова не е прв пат да подготвуваме Браунис во Мои Рецепти, но од време на време сакаме да се потсетиме на некои од рецептите и да се обидеме да ги подобриме и измениме. Овде декорираме со шарени бонбони од чоколадо и путер од кикирики.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

Состојки:

- 550 грама шеќер
- 6 јајца
- 370 грама темно чоколадо
- 225 грама путер
- 200 грама путер од кикирики
- 170 грама брашно
- 4 пакетчиња M&M бонбони со кикирики

Чекор 1

Земете големо тенџере и во него ставете вода да врие. Врз тенџерето ставете длабок сад и стопете ги заедно чоколадото и путерот на пареа.

Откако ќе добиете хомогена смеса додадете една супена лажица путер од кикирики и оставете го да се растопи.

Чекор 2

Во друг длабок сад со миксер на најголема брзина измешајте ги шеќерот и јајцата додека да станат кремasti и пенливи. Потоа додадете ја изладената мешавина од чоколадо и путер и убаво измешајте.

Чекор 3

3/4 од мешавината истураме во Ростер тавата од Делимано и потоа со лажица додаваме од путерот од кикирики насекаде низ тавата.

Покријте со остатокот од мешавината од чоколадо и лесно промешајте за да добиете мермер ефект.

Чекор 4

Печете во рерна на 160 степени 30 минути. Десертот ќе биде малку мек во средината и кога ќе биде готов, но откако малку ќе се олади ќе можете убаво да го сечете и јадете.

За декорација исечкавме 1/2 од M&M бонбоните и ги ставивме одозгора додека нашиот Браунис е сеуште топол. Оставете го малку да се олади, па потоа сечете и УЖИВАЈТЕ!



Совет

Овој рецепт треба да има предупредување за здравјето. Сè што можеме да кажеме е **ЈАДЕТЕ СО ОСЕТ!**

Користени производи:



Касерола



Мала Ростер тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk